



Herzlich Willkommen

in der Claudius Catering GmbH...

Die Vorteile der Claudius Catering Menüs

Die Claudius Catering GmbH bietet Ihnen ein qualifiziertes, schmackhaftes und abwechslungsreiches Speisenangebot unter ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten.

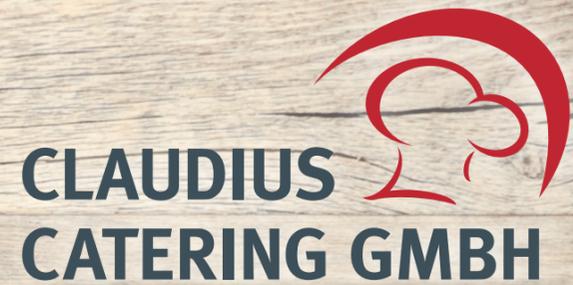
Unser Service beinhaltet:

- Faire Preise
- Abwechslungsreiches Menüangebot
- Hochwertige Lebensmittel, vorwiegend aus der Region
- Zuverlässige Logistik
- Flexible Bestellmöglichkeiten über Telefon, E-Mail oder über das Formular auf unserer Homepage

So erkennen Sie unsere

BiO-Kennzeichnung:

Wo drauf steht, ist auch drin!
Mit der -Komponente, die mit dem -Siegel gekennzeichnet ist, stellen wir sicher, dass sie gemäß den Regelungen der EG-Öko-Verordnung hergestellt ist und durch Grünstempel DE-ÖKO-021 geprüft wird.



CLAUDIUS CATERING GMBH

Friedrichstraße 15c
39387 Oschersleben

Telefon: 03949 / 513772
Mail: bestellungen@claudius-catering.de

Bürozeiten: Mo - Fr 6.00 - 14.00 Uhr

An- und Abmeldung für Bestellungen nur einen Werktag vorher bis 12:00 Uhr möglich.

Partyservice

Wir garantieren Ihnen - Ihr Fest wird ein Erlebnis!

Nach Ihren Wünschen liefern wir attraktive Platten, herzhaftes Salate, rustikale Büfets mit professioneller Betreuung durch unser erfahrenes Personal, bei Bedarf kann Geschirr, Besteck, Gläser, Tischwäsche, Dekoration usw. preiswert gemietet werden.

Für ein individuelles Angebot kontaktieren Sie uns einfach!



DATUM	A - Eintöpfe Mo – Fr 5,40 € *	B - Hausmannskost Mo – Fr 6,05 € *	C - Das Pikante Mo – Fr 6,40 € *	Vegetarisch Mo – Fr 6,40 € *	S1	S2	S3	S4
so 01.09.		Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,i,g) mit Kartoffeln, Fruchtjoghurt ^g	Schweinegulasch "Szegediner Art" ^(a1) mit Knödeln ^(a1,c,g) , Fruchtjoghurt ^g		Salatvariation mit Paprika und Gurke (200g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i) (75ml)	Salatvariation mit Schinken und Käse ^(1,2,3,4,g) (200g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i) (75ml)	Salatvariation mit Mozzarella-Pesto-Kugeln und Rucola ^(2,3,a1) (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i) (75ml)	Salatvariation mit Couscous-Salat und Falafel ^(2,a1,k) (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,g,i) (75ml)
mo 02.09.	Reissuppe ⁱ mit Geflügelfleisch und Suppengemüse, Roggenvollkornbrot ^(a1,a2)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Geflügelwursteinlage ^(2,3,4,6)	Schlachteplatte ^(1,2,4,6,7,i) (Schweinebauch, Wellklops und Knacker) auf Sauerkraut ⁱ und Kartoffeln	Gemüsecurry ^(a1,g) mit Kokosnussmilch und -Reis				
di 03.09.	Milchreis ^g mit Zucker, Zimt und Apfelmus	Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Erbsengemüse ^(a1) , Soße ^(a1,j) und Kartoffeln, Apfelmus	Schweineleber-Ragout in feiner Apfel-Zwiebelsauce ^(a1) und Kartoffelpüree ^g	Nudeln ^(a1,c) mit Tomaten-Paprika-Soße ^(a1) , Apfelmus				
mi 04.09.	Möhren-Kohlrabi-Eintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Monsterbacke ^g	Gehacktesstippe ^(5,a1) mit Kartoffelpüree ^g , Monsterbacke ^g	Schweinebraten mit Zwiebeln ^(a1,c) in Soße ^(a1,j) , Rosenkohl ^(a1) und Kartoffeln	2 Germknödel mit Pflaumenfüllung ^(a1,c,g) und Vanillesoße ^g				
do 05.09.	Grüner Erbseneintopf ⁱ mit Kasslersuppenfleisch ^(2,4,6)	Gebratene Hähnchenbrust natur mit Möhrengemüse ^(a1) , Geflügelsoße ^(a1,j) und Salzkartoffeln	Gedünstetes Seelachsfilet ^(d) "Florentiner Art" in Spinat-Sahne-Soße ^(a1,g) mit Bandnudeln ^(a1,c)	Kräuterquark ^g mit Lauchzwiebeln und Kartoffeln, Obst				
fr 06.09.	Kessulgulaschsuppe ^(2,4,6) (Schweinefleisch) mit Kartoffel-, Champignon- und Gemüseeinlage ^(a1) , Erdbeerkompott ^g	Putengeschnetzeltes ^(a1,g) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) , Erdbeerkompott ^g	Wildgulasch ^(a1) mit Waldpilzen und Spätzle ^(a1,c)	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Erdbeerkompott ^g				
sa 07.09.	Linsensuppe ^(a1,i) mit Rotwurst ^(2,4,6) , Obst	Gekochte Eier ^(c) in Senfsoße ^(a1,g,i) und Kartoffeln	Krautroulade ^(a1) mit Soße ^(a1,j) und Kartoffeln, Schoko-Pudding ^g					
so 08.09.		Schweine-Kräuterbraten "Thüringer Art" mit Soße ^(a1,j) , Butterbohnen ^(a1,g) und Kartoffeln, Schoko-Pudding ^g	Krautroulade ^(a1) mit Soße ^(a1,j) und Kartoffeln, Schoko-Pudding ^g					
mo 09.09.	Muschelnudelsuppe ^(a1,c,i) mit buntem Gemüse und Geflügelfleisch	Bauerngulasch ^(1,2,3,4,6,7,a1,j) (Jagdwurst- und Gewürzgerknwürfel) mit Kartoffelpüree ^g	Paniertes Schweineschnitzel "Ungarische Art" ^(a1,c) mit Letschosoße ^(a1) und Kartoffelspalten	Falafel-Kichererbsenbällchen ^(a1,i) (aus Kichererbsen und Weizen) mit Tomatensoße ^(a1) und Vollkornnudeln ^(a1,c)				
di 10.09.	Soljanka ^(2,3,4,5,6,7,a1) mit Geflügelwurst, Brötchen ^(a1,a2,a3,f,g)	Rostbratwurst ^(6,a1) mit Soße ^(a1,j) , Sauerkraut ^(a1,j) und Kartoffeln	Biergulasch "Böhmische Art" ^(a1,a3) (Schweinefleisch) und Knödel ^(a1,c,g)	Kaiserschmarrn ^(a1,c,g) mit Vanillesoße ^g				
mi 11.09.	Hefeklöße ^(a1,c,g) mit Erdbeersoße ^g	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , Rotkohl-Rohkost	Gebratene Hähnchenkeule mit Soße ^(a1,j) , Leipziger Allerlei (Möhren, Erbsen, Schwarzwurzeln) ^(a1) und Kartoffeln	Gemüse-Nudel-Auflauf ^(a1,c,g) (mit Möhren, Erbsen und Mais), Rotkohl-Rohkost				
do 12.09.	Lasagnesuppe ^(a1,c,g) mit Schweinehackfleisch, Paprika und Nudeln, Obst	Hähnchenschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1,j) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln	Paniertes Schlangwelsfilet ^(a1,d) mit Dill-Soße ^(a1,g) und Salzkartoffeln	-Nudeln ^(a1,c) mit Broccoli-Käse-Soße ^(a1,g) , Obst				
fr 13.09.	Kartoffelsuppe ⁱ mit Jagdwurstwürfel ^(1,2,3,4,6,j) , Fruchtzwerg ^g	Backfischfilet ^(a1,c,d,j) mit Gurken-Remouladen-Soße ^(2,a1,c,g,j) (kalt) und Kartoffeln, Fruchtzwerg ^g	Rindfleisch in Meerrettichsoße ^(2,a1,g,i) und Kartoffelklöße	Bunte Gnocchipfanne ^(a1,c,g) mit Gemüse (Karotten, Mais, Zucchini, Blumenkohl, Broccoli) und Rahmsoße ^(a1,g) , Fruchtzwerg ^g				
sa 14.09.	Graupensuppe ^(a3,i,j) mit Rauchfleisch ^(2,4,6) , Obst	Gehacktesklößchen (Schwein) ^(a1,c,i) mit Pfeffersoße ^(a1,g,i) , Rosenkohl ^(a1) und Kartoffeln						
so 15.09.		Hähnchengeschnetzeltes ^(a1) mit Erbsengemüse ^(a1) und Kartoffeln, Wackelpudding ^g	Kasslerbraten ^(2,4,6) in Soße ^(a1,j) , Grünkohl ^(a1,j) und Kartoffeln, Wackelpudding ^g					
mo 16.09.	Altmärkische Hochzeitssuppe ⁱ mit Eierstich ^(c,g) und Fleischklößchen ^(2,a1,c) (Schwein und Rind), Vollkornbrot ^(a1,a2,a3,a4)	Buntes Hühnerfrikassee ^(a1,a3,g,i) mit feinem Gemüse und Kartoffeln	Pilzpfanne ^(2,4,6,a1,a3,g,i) "Badische Art" mit Spätzle ^(a1,c)	Vegetarische Frühlingsrollen ^(a1,f,i,j) mit China-gemüse in Sojasauce ^(a1,i) und Basmatireis				

Samstag, Sonntag und an Feiertagen keine Salatbestellung mehr möglich

Bestellung möglich bis 11 Uhr, einen Werktag vor Lieferung (Mo – Fr)

Marktbedingte Änderungen vorbehalten.

*Sa, So, gesetzl. Feiertage 6,65 €.

Zu- und Abbestellungen einen Werktag vorher bis 12.00 Uhr. Reklamationen nur am Liefertag!



Ernährungskonzept

Eine genussvolle und gesundheitsfördernde Ernährung hat vielfachen Nutzen auf die Gesundheit und das Wohlbefinden. Unser Angebot ist abwechslungsreich und steht in ernährungsphysiologisch hoher Qualität für Sie zur Verfügung.

Bei der Speisenzubereitung achten wir auf einen sparsamen Einsatz an Salz, Zucker und Fetten. Die Jodaufnahme in Deutschland ist unzureichend und um ein weiteres Absinken der Jodversorgung zu verhindern, verwenden wir grundsätzlich Jodsalz (Steinspeisesalz mit Jod).

Unser Ernährungskonzept orientiert sich an den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. und wurde mit Unterstützung von Ökotrophologen erstellt. Damit ist die nährwertoptimierte Versorgung mit den energieliefernden Nährstoffen Fett, Kohlenhydrate und Protein in einem ausgewogenen Verhältnis sichergestellt.

Mehr Transparenz für Sie durch Informationen

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe gemäß Lebensmittelinformationsverordnung, die in unseren Menüs gekennzeichnet sind, haben eine technologische Wirkung im Lebensmittel und sind bereits herstellungsbedingt hinzugefügt wurden. Wir setzen uns für Sie eingehend mit dem Thema „Allergenen“ auseinander, um Ihnen die rezeptorisch verwendeten Allergene möglichst transparent in unseren Speiseplänen darzustellen. Spuren von Allergenen laut EU LMIV Nr. 1169/2011 können allerdings aus technologischen Gründen nicht ausgeschlossen werden.

Kennzeichnungspflichtige Allergene und Zusatzstoffe:

Enthaltene Zusatzstoffe:

- ¹ Geschmacksverstärker
- ² Antioxidationsmittel
- ³ Farbstoff
- ⁴ Konservierungsmittel
- ⁵ mit Süßungsmittel
- ⁶ mit Phosphat
- ⁷ mit einer Zuckerart und Süßungsmittel
- ⁸ natürliche Aromen

Enthaltene Allergene:

- ^{a1} Weizen
- ^{a2} Roggen

- ^{a3} Gerste
- ^{a4} Hafer,
- ^b Krebstiere*
- ^c Eier*
- ^d Fisch*
- ^e Erdnüsse*
- ^f Sojabohnen*
- ^g Milch*
- ^{h1} Mandeln*
- ^{h2} Haselnüsse*
- ^{h3} Walnüsse*
- ^{h4} Cashewnüsse*
- ^{h5} Pecannüsse*
- ^{h6} Paranüsse*
- ^{h7} Pistazien*

- ^{o8} Macadamia- oder Queenslandnüsse*
- ⁱ Sellerie*
- ^k Senf*
- ^l Sesam*
- ^m Schwefeldioxid & Sulfite
- ⁿ Lupine*
- ^o Weichtiere*

*oder Erzeugnisse



Speisekarte

1. - 30. SEPTEMBER 2024

DATUM	A - Eintöpfe Mo – Fr 5,40 € *	B - Hausmannskost Mo – Fr 6,05 € *	C - Das Pikante Mo – Fr 6,40 € *	Vegetarisch Mo – Fr 6,40 € *	S1	S2	S3	S4
di 17.09.	Weißer Bohnensuppe mit Rauchfleisch ^(2,4,6,i) , Obst	Panierte Jagdwurstscheibe ^(2,4,6,a1,c,j) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) und Tomatensoße ^(a1) , Obst	Eisbeinfleisch ^(2,4,6) auf Sauerkraut und Erbsenpüree ^(g)	Rührei ^(c,g) mit Spinat ^(a1,g) und Kartoffeln	Salatvariation mit Paprika und Gurke (200g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,a1,i) (75ml) 4,00 €	Salatvariation mit Schinken und Käse ^(2,3,4,g) (200g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,a1,i) (75ml) 4,00 €	Salatvariation mit Mozzarella-Pesto-Kugeln und Rucola ^(2,3,a1) (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,a1,i) (75ml) 4,50 €	Salatvariation mit Couscous-Salat und Falafel ^(2,a1,k) (300g), dazu Joghurt-Dressing ^(c,a1,i) (75ml) 4,50 €
mi 18.09.	Quarkkeulchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Sahnegulasch ^(a1,g) (vom Schwein) mit Kartoffeln, Apfelmus	Wirsinghohlroulade ^(a1,g,i) (Schweinefleischfüllung) in Pflaumen-Speck-Soße ^(4,a1,i) und Kartoffeln	Quorn-Bratwurst ^(c) (aus Mycoprotein) mit Soße ^(a1,i) , Bio-Sauerkraut ^(g) und Kartoffelpüree ^(g) , Apfelmus				
do 19.09.	Möhreneintopf ^(a1) mit Schweinefleisch, Mischbrot ^(a1,a2,a3,a4)	Fischfilet "Müllerin Art" (Hoki) ^(a1,d,g,j) mit Petersiliensoße ^(a1,g) und Reis, Obst	Hähnchenbrustfilet "Florentiner Art" ^(a1,g) (Hähnchenbruststreifen in Blattspinat-Sahnesoße) mit Bandnudeln ^(a1,c)	Grüne Tortellini mit Gemüsefüllung ^(a1,c,g,i) und Käsesoße ^(a1,g) , Obst				
fr 20.09.	Fadennudelsuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleischeinlage, Pfirsichkompott	Schweinebraten mit Soße ^(a1,j) , grünen Bohnen ^(a1) und Salzkartoffeln	Heringsfilet "Matjes Art" in Apfel-Gurken-Soße ^(4,5,d,g) und Dampfkartoffeln	Grießbrei ^(a1,g) mit Vanillegeschmack und Pfirsichkompott				
sa 21.09.	Weißkohleintopf ^(a1) mit Kasslersuppenfleisch ^(2,4,6) , Bröckchen ^(a1,a2,a3,i,g)	Paprikaschote ^(a1,c,i) (gefüllt mit Hackfleisch) mit Bratensoße ^(a1) und Kartoffeln	"Mutzenbraten" (vom Schwein) mit Schwarzbiersoße ^(a1) , Bayerisch Kraut ^(a1) und Kartoffeln, Fruchtjoghurt ^(g)					
so 22.09.		Herz-Nieren-Ragout ^(3,5,a1,j) mit Kartoffelpüree ^(g) , Fruchtjoghurt ^(g)	"Mutzenbraten" (vom Schwein) mit Schwarzbiersoße ^(a1) , Bayerisch Kraut ^(a1) und Kartoffeln, Fruchtjoghurt ^(g)					
mo 23.09.	Eierstichsuppe ^(a1,c,g,j) mit Suppengemüse und Geflügelfleisch, Kastenweißbrot ^(a1,a2,a3,a4)	Würstchengulasch ^(2,4,6,a1) mit Kartoffelpüree ^(g)	Paniertes Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Karotten "Rustica" ^(a1) , Soße ^(a1,i) und Kartoffeln	Mini-Germknödel "schwarz & weiß" ^(a1,g) und Vanillesoße ^(g)				
di 24.09.	Eierkuchen ^(a1,c,g) mit Apfelmus	Hörnchennudeln ^(a1,c) mit Sauce Bolognese ^(a1) , Apfelmus	Knacker ^(1,2,4,i) auf Sauerkraut und Kartoffelpüree ^(g)	Schupfnudelpfanne ^(a1,c,g) mit Mais, Möhren, Erbsen und Rahmsoße ^(a1,g) , Apfelmus				
mi 25.09.	Kartoffelsuppe ^(1,2,3,4,6,g,i) mit Schmand und Bockwurstwürfel, Obst	Hähnchen-Cordon-Bleu ^(2,3,4,5,6,a1,c,g,i) mit Soße ^(a1,j) , Möhrengemüse ^(a1) und Kartoffeln	Gyrosplatte ^(a1) (Schweinefleisch) mit Tomatenreis und Zaziki (Joghurt ^(g) mit Gurken und Knoblauch)	Rote Linsenbolognese ^(a1,i) mit Vollkornnudeln ^(a1,c) , Obst				
do 26.09.	Schokopudding-Suppe ^(g) mit Zwieback ^(a1,a3,g,f)	Jägerschmaus ^(a1,i) (Schweinehackfleisch und buntes Gemüse) mit Gabelspaghetti ^(a1,c) , Möhren-Rohkost	Gefüllte Hähnchenbrust "Milano" (mit Tomaten-Käsefüllung) ^(3,4,a1,g) auf Sahnespaghetti ^(a1,c,g) , Möhren-Rohkost	Vegetarisches Schnitzel ^(a1,a4,c,g) (aus Magermilch und Weizeneiweiß) mit Letschosoße ^(a1) und Kartoffeln				
fr 27.09.	Grüne Bohnensuppe ^(a1) mit Rindfleisch, Monsterbacke ^(g)	Jumbo-Fischstäbchen ^(a1,d) mit Kräutersoße ^(a1,g) und Püree ^(g) , Monsterbacke ^(g)	Schweinesteak mit Rahmchampignons ^(a1) und Kartoffeln	Bio-Blumenkohl in Soße ^(a1,g,i) mit Salzkartoffeln, Monsterbacke ^(g)				
sa 28.09.	Buchstabensuppe ^(a1,c,i) mit Geflügelfleisch und Gemüse, Leinsamenbrot ^(a1,a2,a3,a4)	Schweinebraten mit Soße ^(a1,j) , Spargelgemüse ^(a1,g) und Salzkartoffeln						
so 29.09.		Schweineschnitzel ^(a1,c) mit Soße ^(a1,j) , Mischgemüse ^(a1) und Kartoffeln, Vanille-Pudding ^(g)	"Zwiebelfleisch" – Schweinefleisch in Zwiebelsoße ^(a1,g) mit Klößen, Vanille-Pudding ^(g)					
mo 30.09.	Geflügelfleischklößchensuppe ^(a1,i) mit Vollkornnudeln ^(a1,c) und Gemüse, Mischbrot ^(a1,a2,a3,a4)	Spirelli ^(a1,c) mit Tomatensoße ^(a1) und Würstchenwürfel ^(1,2,4,6,j)	Hacksteak Croatia ^(a1,c,g) mit Balkangemüse, Soße ^(a1,i) und Kartoffeln	Kartoffeltaschen "Frischkäse-Kräuter" ^(g) mit buntem Gemüsefrikassee ^(a1,g)				



Samstag, Sonntag und an Feiertagen keine Salatbestellung mehr möglich

Bestellung möglich bis 11 Uhr, einen Werktag vor Lieferung (Mo – Fr)

www.claudius-catering.de
bestellungen@claudius-catering.de

Besuchen Sie uns auch auf unserer Website www.claudius-catering.de, E-Mail: bestellungen@claudius-catering.de

Alle Preise verstehen sich als Endpreis inkl. MwSt. Es gelten die AGB's der Claudius Catering GmbH, diese liegen in der Geschäftsstelle zur Kenntnisnahme aus.

Marktbedingte Änderungen vorbehalten.

*Sa, So, gesetzl. Feiertage 6,65 €.

Zu- und Abbestellungen einen Werktag vorher bis 12.00 Uhr. Reklamationen nur am Liefertag!

Alle Gerichte zum sofortigen Verzehr.

